

A LA CARTE

ア・ラ・カルト

MINIMUM ORDER: 2 DISHES PER PERSON. お1人様につき2品以上のご注文をお願いいたします。

ANTIPASTI	appetizres	冷・温前菜
FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes..... 3,400 [3,740 inc. tax] プーリア産 ブラッティーナと福島県産 “アイメック農法” フルーツトマトのカプリ風サラダ		
RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina..... 3,600 [3,960 inc. tax] バフン雲丹のフラン		
CARPACCIO DEL PESCE -fish carpaccio of the day, chilled “aqua pazza” clams, olives, caper, semi dreied tomatoes..... 3,200 [3,520 inc. tax] 愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ アサリ オリーブ ケッパー ドライ・トマトの冷製アクアパッツァ仕立て		
ASPARAGI VERDI E GRANCHIO - grilled green asparagus, king crabs, poached egg, prosciutto, parmigiano 4,600 [5,060 inc. tax] グリーン・アスパラガスとイバラ蟹の網焼き 生ハムとポーチド・エッグ パルミジャーノ仕上げ		
CARNE DI CAVALLO - japanese horse meat tartare, crispy fried ripe potatoes, black olive tapenade..... 3,200 [3,520 inc. tax] 会津若松産 馬肉のタルタル 熟成インカの目覚めのフリットと黒オリーブのタブナード		
FEGATO D’ANATRA - sauteed bulgarian foie gras, sweet onion panna cotta, mandarin confit 5,200 [5,720 inc. tax] ブルガリア産 フォワグラのソテー 新玉葱のパンナコッタとデコポンのコンフィ		
VERDURA – VEGETARIAN SALAD quinoa, white kidney beans, broad beans, snap peas, vinaigrette dressing 2,900 [3,190 inc. tax] ベジタリアン・サラダ キヌア、白インゲン、そら豆、スナッブえんどうのサラダ		

PASTA	selection of house–made pastas	手作りの生パスタ
PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY ASK 本日の日替わりパスタ		
CALAMARO - house-made spaghetti, squid, baby bamboo shoots, garlic olive oil, house-made bottarga 3,200 [3,520 inc. tax] ヤリイカと筍 自家製石臼挽き小麦のスパゲッティ 自家製カラスミとアーリオ・オーリオ		
COSCIA D’ANATRA - house-made pici, bulgarian duck leg confit & burdock ragu 3,800 [4,180 inc. tax] ブルガリア産 鴨モモ肉コンフィと新ゴボウのラグー仕立て 自家製ピチ		
GAMBERETTI - house-made egg yolk tagliatelle, prawns, tomato cream sauce 4,200 [4,620 inc. tax] 赤海老と卵黄のタリアッテッレ フレッシュ・トマトとクリーム・ソース		
GRANCHIO E GAMBERETTI - house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce..... 3,800 [4,180 inc. tax] ズワイ蟹の自家製ラビオリ インカの目覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント		
VERDURA – VEGETARIAN PASTA house-made mushroom orecchiette, soy meat bolognese sauce 3,600 [3,960 inc. tax] ベジタリアン・パスタ マッシュルームを練り込んだオレキエッテ 大豆ミートのボロネーゼ仕立て		

PESCE E CARNE	fish and meat dishes	魚・肉料理
PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY ASK 本日の日替わり魚料理		
MAIALE - roasted pork shoulder, braised spring vegetables, balsamic baked butter sauce 4,800 [5,280 inc. tax] 鹿児島産 黒豚肩ロースのロースト 春野菜のブラザーレ バルサミコと焦がしバター・ソース 150g		
AGNELLO - roasted saddle of new zealand lamb, steamed broad beans, snap peas, sugo di agnello, tomato puree sauce . 5,200 [5,720 inc. tax] ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト 茹でた空豆やスナッブエンドウ 裏漉しトマトのソース 150g		
ANATRA - roasted breast of japanese barbary duck, sugo d’anatra, mint salsa verde 4,800 [5,280 inc. tax] 青森県産 バルバリー種鴨胸肉のロースト ミントのサルサ・ヴェルデ 150g		
CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - grilled TOMAN beefsirloin, 11,000 [12,100 inc. tax] sugo di carne, barsamic & honey mustard 宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き 肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード 150g		
VITELLO - “portafoglio di vitello” sauteed japanese veal, smoked mozzarella, prosciutto, endive 4,900 [5,390 inc. tax] 北海道産 仔牛のポルタフォーリオ 生ハムとスカモルツァ アンディーブのソテー 120g		
FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - sauteed prime japanese beeffilet A4,..... 14,000 [15,400 inc. tax] morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー 熟成メークインのドフィノワ モリーユ茸の赤ワイン・ソース 150g		
VERDURA – VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce 4,000 [4,400 inc. tax] ベジタリアン・ディッシュ イタリア産 ポルチーニ茸のラグー ポレンタとレンズ豆		

DOLCI	dessert	ドルチェ
PISTACHIO E MATCHA - pistachio gelato, matcha, seasonal citrus 2,000 [2,200 inc. tax] 抹茶とピスタチオのアフォガード		
MELA VERDE E EARL GREY - green apple & earl grey mille-feuilles 1,800 [1,980 inc. tax] 青リンゴとアールグレイのミルフィーユ		
CIOCCOLATO - fondant chocolat..... 1,800 [1,980 inc. tax] フォンダン・ショコラ		
GELATO & SORBETTO - today’s gelato & sorbet..... 1,200 [1,320 inc. tax] 本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ		